

MENÚ DIARI

ENTRANTS

Tempura de gambes amb maionesa de wasabi. (SUP 8€).

Tempura de gambas con mayonesa de wasabi. (SUP 8€).

Amanida de formatge de brie arrebossat, tomàquet, piquillos confitat, ceba encortida i vinagreta de maduixes, mel i mostassa.

Ensalada de queso brie rebozado, tomate, piquillos confitados, cebolla encurtida y vinagreta de fresas, miel y mostaza.

Patates a la riojana.

Patatas a la riojana.

Graellada de verdures amb salsa romesco.

Parrillada de verduras con salsa romesco.

Truita oberta de botifarres, ceba confitada i calçots.

Tortilla abierta de butifarras, cebolla confitada y calçots.

Rigatoni a la carbonara.

Rigatoni a la carbonara.

SEGONS

Caneló cruixent de peix de roca i verdures saltejades amb salsa de marisc i crumble de gamba. (SUP 8€).

Canelón crujiente de pescado de roca y verduras con salsa de marisco y crumble de gamba. (SUP 8€).

Bacallà skrei a la planxa amb patata panadera.

Bacalao skrei a la plancha con patata panadera.

Calamarcets encebats en la seva tinta amb arròs basmati.

Calamarcitos encebollados en su tinta con arroz basmati.

El nostre Steak-Tàrtar. (SUP 8€).

Nuestro Steak-Tartar. (SUP 8€).

Galta de porc rostida al forn a baixa temperatura amb cremós de moniato i espàrrecs.

Carrillera de cerdo asada al horno a baja temperatura con cremoso de boniato y espárragos.

Mandonguilles guisades a la jardinera.

Albóndigas guisadas a la jardinera.

Arròs a la cassola tradicional.

Arroz a la cazuela tradicional.

Aigua, copa de vi de la casa i postres.

19,90 Euros.

(iva inclòs)